



DORMY

SAINT - VÉРАН VILLAGE A.O.C. MONCEAU



VITIGNO

100% Chardonnay.

DESCRIZIONE

Fratello minore di Pouilly-Fuissé per la sua struttura amministrativa (8 villaggi che lo costituiscono) e per la sua superficie (680 ettari), Saint-Véran è una denominazione molto recente nel panorama della Borgogna e di Mâcon. Il suo riconoscimento è avvenuto solo nel 1971. Il risultato è una grande diversità di terroir e di terreni, nonché di orientamenti diversi delle viti, come nel caso di Pouilly-Fuissé. Il Saint-Véran di Dormy proviene da viti molto vecchie esposte a est, a un'altitudine di 300 metri, ai confini settentrionali della denominazione, in zone dominate da calcare poco profondo. Le viti si trovano su terroir molto qualitativi, selezionati all'inizio della divisione iniziale di questa denominazione.

ETA' MEDIA DEL VIGNETO

80 anni.

COLTIVAZIONE

Agricoltura biologica.

VINIFICAZIONE

Tradizionale in botti di rovere francese, 12 mesi di affinamento sulle fecce fini.

POTENZIALE AFFINAMENTO

Fino a 15 anni.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°C -14°C.

NOTE DEGUSTATIVE

Il colore è dorato chiaro, limpido e cristallino con riflessi verdognoli. Questo Saint-Véran sviluppa aromi di fiori bianchi (biancospino, acacia) arricchiti da note minerali provenienti direttamente dal terreno calcareo specifico di questo terroir. Al palato, un misto di frutta a polpa bianca e brioche accennata con nocciole offre un finale fresco, rotondo e vinoso.